



Wilder Kardamom und Hochlandnelken. NEU bei den Bio-Feinschmecker Basics.

München, 19. Februar 2009

Herbaria präsentiert vier neue Gewürze im Sortiment der Bio-Feinschmecker Basics – in gewohnter Bioqualität und mit exklusiver Herkunft: Dill eines fränkischen Familienbetriebs, Muskatnüsse einer indonesischen Erzeugergemeinschaft und Hochlandnelken aus einem Naturreservat in Südindien. Aus derselben Region stammt auch der äußerst seltene wilde Kardamom. Ab April 2009 im Handel.

Raritäten aus dem Urwald

Wilder Kardamom wächst weltweit nur an einem einzigen Ort: in den Cardamom Hills in Kerala, Südindien. Dieser Kardamom steht unter strengem Naturschutz. Im selben Gebiet leben im Periyar-Tiger-Naturreservat indische Ureinwohner. Nur sie dürfen mit einer Ausnahmegenehmigung der indischen Regierung wilden Kardamom im Reservat pflücken und verkaufen. Die Wildpflanzen stehen vereinzelt im Urwald und sind nicht so anfällig für Schädlinge, wie in Monokultur angebaute Zuchtpflanzen.

Wilder Kardamom ist kleiner als sein kultivierter Vetter, schmeckt aber viel intensiver.

Geerntet werden nur zwischen 300 und 600 kg pro Jahr – das macht wilden Kardamom so einzigartig und im Sortiment von Herbaria zu einer wertvollen Rarität.

Wie der wilde Kardamom werden auch die Hochlandnelken für Herbaria im Periyar-Tiger-Naturreservat von den Ureinwohnern gesammelt. Handgepflückt sind auch die Muskatnüsse.

Sie stammen von einzeln stehenden Bäumen auf der indonesischen Insel Sulawesi.

Eine Erzeugergemeinschaft kümmert sich um den Anbau.

In heimischen Gefilden dagegen wächst der Dill, den Herbaria neu in sein Sortiment aufgenommen hat.

In einem Familienbetrieb im bayerischen Franken wird er gleich nach der Ernte am Hof getrocknet.

Die neuen Bio-Feinschmecker Basics:

Wilder Kardamom: Rarität aus den Kardamom-Bergen in Südindien, von Ureinwohnern gesammelt.

Viel geschmacksintensiver als kultivierter Kardamom.

Hochlandnelken: Wie der wilde Kardamom aus dem Lake-Periyar-Naturreservat im südindischen Kerala. Von Ureinwohnern handgepflückt.

Muskatnüsse: Von einer Erzeugergemeinschaft im indonesischen Sulawesi.

Handgepflückt von einzeln stehenden Bäumen.

Dillspitzen: Von einem Familienbetrieb im bayerischen Franken. Gleich nach der Ernte direkt am Hof getrocknet.



< S.1

Kochen mit den Bio-Feinschmecker Basics

Begleitende Bio-Feinschmecker Rezepte von Konrad Geiger gibt es im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/rezepte und auf Gratis-Rezeptpostkarten im Handel.

Preise (empfohlener VK)

1 Dose	Wilder Kardamon, ganz	6,90 EUR	Inhalt: 25 g
1 Dose	Hochlandnelken, ganz	6,25 EUR	Inhalt: 25 g
1 Dose	Muskatnüsse, ganz	4,95 EUR	Inhalt: 3 Stck.
1 Dose	Dillspitzen	4,95 EUR	Inhalt: 10 g

Händler

Die neuen Bio-Feinschmecker Basics von Herbaria sind ab April 2009 deutschlandweit in Biomärkten und Naturkostläden zu erwerben.

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin / Bildmaterial: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten
und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster
versenden wir gerne auf Anfrage.

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de